



Corn Tomato Salad

Serves 6-7

Ingredients

- 6 ears corn, husked and cleaned
- 1 red bell pepper, seeded and diced
- 1/2 red onion, diced
- 1 medium tomato, diced
- 1/3 cup extra virgin olive oil
- 1/3 cup balsamic vinegar
- 1 tablespoon minced garlic
- ground black pepper to taste

Directions

1. Cut the corn from the cobs
2. Place the corn in a large pot with enough water to cover, and bring to a boil.
Cook 2 minutes, until kernels are tender but crisp. Drain, cool slightly.
3. In a large bowl, mix the corn kernels, red bell pepper, onion, tomato, olive oil, balsamic vinegar, and garlic. Season with pepper. Chill before serving.

Ensalada de tomate de maíz

Sirve 6-7

Ingredientes

- 6 orejas de maíz, descascarillado y limpiado
- 1 pimiento rojo, sin semillas y en cubitos
- 1/2 cebolla roja, cortada en cubitos
- 1 tomate mediano cortado en cubitos
- 1/3 taza de aceite de oliva virgen extra
- 1/3 taza de vinagre balsámico
- 1 cucharada de ajo picado
- pimienta negra molida al gusto

Direcciones

1. Corta el maíz de las mazorcas
2. Coloque el maíz en una olla grande con suficiente agua para cubrir y deje hervir. Cocine por 2 minutos, hasta que los granos estén tiernos pero crujientes. Escurrir, enfriar un poco.
3. En un tazón grande, mezcle los granos de maíz, el pimiento rojo, la cebolla, el tomate, el aceite de oliva, el vinagre balsámico y el ajo. Sazonar con pimienta. Enfríe antes de servir.